

⑫

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

⑳ Numéro de dépôt: 82108660.0

⑤① Int. Cl.³: **A 23 K 1/10**

㉔ Date de dépôt: 20.09.82

③① Priorité: 26.04.82 FR 8207125

④③ Date de publication de la demande:
09.11.83 Bulletin 83/45

⑧④ Etats contractants désignés:
CH DE FR GB LI NL

⑦① Demandeur: Lemonnier, Monique, née Perrier
"Les Bucoliques" 10 chemin aux Boeufs
F-14123 Hs-Plaine(FR)

⑦② Inventeur: Lemonnier, Monique, née Perrier
"Les Bucoliques" 10 chemin aux Boeufs
F-14123 Hs-Plaine(FR)

⑦④ Mandataire: Letheule, Jacqueline et al.
5 Rue José-Maria de Hérédia
F-75007 Paris(FR)

⑤④ Produit nouveau à base d'animaux marins invertébrés, son procédé de fabrication et son utilisation pour l'alimentation animale ou comme engrais.

⑤⑦ On soumet des étoiles de mer de préférence à un traitement de nettoyage, de pré-chauffage et/ou de décongélation, de déshydratation, de biscottage et à une mise en forme de ce produit pour son obtention finale comme aplati.

EP 0 093 195 A1

"Produit nouveau à base d'animaux marins invertébrés, son procédé de fabrication et son utilisation pour l'alimentation animale ou comme engrais."

5 L'invention concerne un produit à base d'animaux marins invertébrés tels que des étoiles de mer de préférence, utilisable pour l'alimentation animale ou comme engrais. L'invention a pour but de fournir un nouveau produit particulièrement approprié de par sa structure et ses propriétés à l'élaboration d'aliments pour animaux ou
10 d'engrais. Elle a également pour but de fournir un procédé de fabrication de mise en oeuvre aisée, permettant l'obtention d'un produit à base d'animaux marins invertébrés plus performant au regard des exigences de la technique.

15 Dans une demande antérieure, la Demanderesse avait déjà décrit un procédé d'obtention d'une poudre à base d'étoiles de mer de préférence, déshydratées, biscottées et broyées constituant un produit d'apport pour l'alimentation animale et plus particulièrement pour les petits élevages délicats de pintadeaux, faisandeaux, perdreaux et
20 autres poussins, ou bétail en mélange notamment avec des tourteaux de lin, ou pour un engrais. En effet, selon ce procédé, on prévoit de déverser des étoiles de mer préalablement lavées et nettoyées sur un tapis transporteur ignifugé, de les stationner sous un tunnel muni de moyens de chauffage, et les y déshydrater parfaitement c'est à dire
25 de façon excellente, c'est à dire à un taux amélioré par rapport à l'état de la technique, donc à un taux de 0% minimum à 3% maximum, puis de les biscotter enfin de les broyer.

30 On connaissait également des produits à base de poisson ou des farines d'étoiles de mer plus ou moins pures. Toutefois ces produits tels qu'ils étaient traités en pulvérents présentaient des inconvénients de gaspillage par exemple ou de mise en forme plus coûteuses.

35 La recherche d'un produit plus satisfaisant, notamment

quant à son champ d'application, son appétence pour d'autres élevages que ceux des poussins et/ou autres précités, et moins coûteux que les produits traditionnels, a conduit l'inventeur à mettre sur le marché un produit nouveau plus percutant quant à son utilisation.

Le produit selon l'invention est caractérisé en ce qu'il subit un traitement comprenant diverses étapes permettant l'obtention d'un produit spécifique pur, déshydraté, biscotté et aplati.

Selon un procédé de réalisation avantageux, on amène par exemple 10kg d'étoiles de mer fraîches ou congelées et préalablement lavées au jet, dans une chambre chaude de l'ordre de 24 à 30°C environ pour amorcer soit la déshydratation pour les étoiles de mer fraîches, le temps d'une marée par exemple, soit la décongélation le temps étant alors fonction de la grosseur des espèces, en général 24 heures à 24°C pour des étoiles de 15 cm d'envergure.

Nettoyées soigneusement, les étoiles ainsi préparées, sont convoyées par un convoyeur tel que tapis roulant, vis sans fin ou autre, dans un four à mode de chauffage indifférent mais à température de l'ordre de 80 à 95°C où elles sont disposées de préférence sur des grilles pendant 15 à 25 mn environ pour des étoiles de 10 à 15 cm d'envergure et de 0,5 à 1 cm d'épaisseur et de 10 mn supplémentaires en moyenne pour chaque envergure supérieure de 3 à 5 cm et/ou de 1 cm d'épaisseur environ.

Au bout de ce temps, les étoiles blondes et croustillantes sont alors amenées dans un broyeur-marteau par exemple ou sous un dispositif actionné hydrauliquement, et/ou électriquement et/ou par tout autre moyen, dispositif de pilonnage, de martellement ou tout autre moyen équivalent, pour être fragmentées et aplaties jusqu'à constitution d'un produit pur, déshydraté, biscotté, aplati en fragments de l'ordre de 1 à 3 cm environ. 10 kg d'étoiles de mer fourniront environ 4 kg de produit pur, déshydraté, biscotté,

aplati, couleur blond/beige.

5 Il s'agit là d'un produit nouveau qui constitue en tant que tel un des objets de l'invention. Ce produit est riche en oligo-éléments, glucides, phosphore, manganèse, azote, calcium, zinc, fer en particulier et autres éléments et présente notamment l'avantage d'être très digestible pour l'animal bien que les étoiles n'aient pas été au préalable dégraissées.

10 Son caractère pur, déshydraté, biscotté, aplati, avec un taux de rétention d'eau de 3% minimum à 15% maximum, le rend particulièrement approprié pour l'élaboration d'aliments destinés au bétail. En outre sa forme peu coûteuse d'aplati qui s'intègre parfaitement aux autres aplatés usuels et/ou tourteaux enrichit l'état de la technique d'autant que
15 son aspect blond, sa structure croustillante et sa prise facile en fragments de 1 à 3 cm environ sont autant d'éléments d'appétence et de digestibilité non négligeables pour les élevages caprins, ovins, bovins et autres.

20 Du fait toujours de cette structure avec ce même taux de rétention d'eau de 3% minimum à 15% maximum, du fait en outre qu'il n'est pas dégraissé, ce produit nouveau sous forme d'aplati est en mesure également de flotter un certain temps à la surface de l'eau puis de se désagréger peu à peu, ce qui permet de l'utiliser aussi en aliment d'aquaculture
25 ou de pisciculture.

Ce produit est enfin aisément assimilable par le sol et donc avantageusement utilisable en tant qu'engrais. Sous sa forme d'aplati, il permet de limiter les pertes de distribution par temps venteux et du fait de sa lente désagrégation,
30 il a une activité plus durable dans les sols. Des expérimentations en utilisant 20 g/m², c'est à dire selon la terminologie utilisée, une petite poignée, procure des résultats de grand intérêt avec des cultures variées, céréales, fourragères, maraîchères, voire horticoles.

DESCRIPTION DETAILLEE DE L'INVENTION :

Les étoiles de mer, fraîches ou congelées, sont d'abord lavées au jet de préférence, puis amenées dans une chambre chaude fermée d'une température de l'ordre de 24°C à 30°C environ durant le temps par exemple d'une marée pour les étoiles fraîches et de préférence à 24°C pendant 24 h pour les étoiles congelées pour des étoiles de 15 cm d'envergure en moyenne de référence, et de 0,5 à 1 cm d'épaisseur, en ajoutant 10 mn supplémentaires pour chaque envergure de 5 cm en sus et/ou d'une épaisseur égale chaque fois à 1 cm de plus environ. La durée est évidemment fonction des espèces. C'est une étape de pré-chauffage et/ou de décongélation.

Dans une seconde étape, comme il a déjà été indiqué, les étoiles de mer sont convoyées après avoir été nettoyées soigneusement, par un convoyeur tel que tapis roulant ou vis sans fin ou autre avantageusement dans un four à mode de chauffage indifférent mais à température de l'ordre de 80 à 95°C pour y subir l'opération de déshydratation.

Le four pourra être équipé de soufflerie, thermostat(à position 2 de préférence), lampe témoin, programmeurs ou autres. L'étape de déshydratation aura avantageusement une durée de 25 mn environ pour des étoiles de référence et de 10 mn supplémentaires pour chaque envergure de 5 cm en sus et/ou d'une épaisseur égale chaque fois à 1 cm en plus environ.

Pour obtenir les produits biscottés, on soumet les produits déshydratés qui sont laissés lors de l'étape de chauffage dans le four éteint, à la température régnante, pendant environ une heure. On obtient ainsi des produits à l'aspect doré et à la consistance biscottée.

Pour ces deux étapes de déshydratation et de biscottage on peut procéder comme dans le premier brevet n° 82 05679 sous tunnel infra-rouges.

Pour l'obtention à la sortie du four de produits aplatis, on

procède comme suit: les étoiles de mer pures, déshydratées, biscottées sont dirigées par convoyeur ou autre, soit dans un broyeur-marteaux, soit vers une aire de martellement pour y être fragmentées et aplaties. Un dispositif de préférence linéaire est installé au-dessus de la table de travail sous une forme indifférente de marteaux ou de pilons, avec une force de frappe suffisante pour obtenir des fragments aplatis de l'ordre de 1 à 3 cm de préférence. Cette force équivaudra à celle d'un Homme normal de constitution moyenne frappant assez fortement avec un marteau sur une étoile biscottée pour obtenir des fragments aplatis de 1 à 3 cm environ. Cette force sera actionnée hydrauliquement, et/ou électriquement ou tout autre moyen à partir d'un groupe électrogène ou non, ou tout autre moyen. On notera que tous les appareils électriques mis en oeuvre seront conformes aux normes de sécurité industrielle et prêts à fonctionner de préférence en 380 V triphasé selon nécessité et/ou implantation. La force s'exercera de haut en bas.

L'opération peut avantageusement s'effectuer dans une durée de l'ordre de 1 à 3 mn environ pour des étoiles de référence de 0,5 à 1 cm d'épaisseur et de 10 à 15 cm d'envergure environ. A la fin de l'opération on obtient pour 1kg d'étoiles de mer, 300 g environ de produit aplati.

Comme déjà indiqué, les propriétés nutritives et fertilisantes des constituants des produits de l'invention peuvent avantageusement être mises à profit pour la préparation d'aliments pour animaux, y compris aquaculture et pisciculture ou d'engrais.

A cet effet, le produit nouveau peut aussi être mélangé notamment à de la farine de céréales et/ou de viande et/ou avec du lait en poudre et/ou avec de la farine de poissons et/ou avec de la poudre d'oeufs et/ou avec des tourteaux et/ou des aplatis et/ou des matières cellulosiques et/ou autres éléments.

On notera que l'invention s'applique à la classe entière des étoiles de mer (ou Astérides) avec ses sous-classes des Somastérides et des Euastérides et les ordres des Platyastérides, Phanérozonides, Spinulosides, Euclasterides et Forcipulatides, leurs sous-ordres et leurs familles (à l'exception des espèces venimeuses comme l'Acanthaster Planci par exemple). L'utilisation d'autres animaux invertébrés tels que les Holothuria, vers à soufre et analogues entrent dans l'invention.

10 Les formulations qui vont suivre pourront donner un aperçu de l'intérêt de l'invention :

Formulation A (bétail)

	- aplati biscotté d'étoiles de mer.....	30	%
	- tourteaux d'arachide, maïs, tournesol, soja...	20	%
15	- matières cellulosiques.....	30	%
	- betteraves	6	%
	- humidité.....	14	%

Formulation B (aquaculture, pisciculture)

	- poudre d'oeufs.....	8	%
20	- aplati d'étoiles de mer.....	32	%
	- matières grasses.....	10	%
	- matières minérales.....	7,5	%
	- farine de soja, plancton, varech, chlorophylle, farine d'avoine, blé, seigle, sang, vitamines....	32	%
25	- fibres max.....	2,5	%
	- humidité.....	8	%

Formulation C (pour l'utilisation des produits de l'invention comme fertilisants)

30 L'aplati pur, déshydraté, biscotté est mélangé avec par exemple des boues pasteurisées commercialisables des stations d'épuration selon les normes de l'AFNOR et on ajoute par exemple du fumier déshydraté de cheval ou autre en tenant compte du rapport carbone/azote qui est :

- carbone.....25 à 30%
- Azote total.....3à 8%

(pour les boues de station d'épuration en général)

et :

- 5 - carbone.....31%
- Azote Kjeldhal.....4,88%

(pour un échantillon d'étoiles de mer de la Manche)
en moyenne par rapport à la matière sèche.

- 10 Ce produit aplati est avantageusement utilisé pour l'amélioration du sol, notamment comme engrais de fond pour légumes, arbres fruitiers, fleurs. On note une action progressive et de longue durée. Les aplatis peuvent être répandus et enfouis en retournant la terre. La dose au m² est avantageusement de 2 kg pour préparation des semis, 250 g à 2 kg selon
- 15 importance du tronc et grosseur du plant. (Amendement organique NF U 44 051 à respecter)'

- 20 Des résultats remarquables ont été observés, notamment sur du gazon, salades, géraniums, haricots verts, fraisiers, carottes, oignons, et ce , malgré de mauvaises conditions atmosphériques.

Ce produit est particulièrement adapté aux grandes cultures, luzerne, maïs et autres céréales, betteraves...

- 25 Ce produit a également été testé sur des animaux :
On a administré à un épagneul breton à raison de 3 à 4 g par jour dans sa nourriture un produit selon l'invention. L'animal, amorphe en début d'expérience, est devenu dynamique avec des poils plus brillants dès le quatrième jour. On a réalisé une expérience sur une portée de six chiots avec une alimentation renfermant, à raison de 2 à 3 g par
- 30 jour de produit de l'invention. Les chiots ainsi nourris sont beaucoup plus forts que les trois autres(trois ont reçus les produits). Leur croissance est supérieure.
On a alimenté une chienne avant et après mise-bas, comme

indiqué ci-dessus pour l'épagneul. On n' observe aucune mortalité de chiots à la naissance et une bonne lactation jusqu'au sevrage à trois, quatre mois et la chienne aurait pu continuer à nourrir très facilement.

- 5 La même expérience a été faite sur une vache charolaise et sur une Maine-Anjou, les résultats ont été confirmés.

REVENDEICATIONS

1. Produit possédant des propriétés pouvant servir à l'élaboration d'aliments pour animaux ou d'engrais et son procédé de fabrication, caractérisé en ce qu'il est
5 à base d'animaux marins invertébrés de préférence de la classe des Astéries, dites étoiles de mer, ou des Holothuria, ou des vers à soufre, ou analogues.
2. Produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce qu'il subit un pré-chauffage.
- 10 3. Produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce qu'il est lavé et nettoyé soigneusement afin de conserver sa pureté et sa spécificité.
4. Produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce qu'il est biscotté avec un taux
15 de rétention d'eau de 3% minimum à 15% maximum.
5. Produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce qu'il est en plus aplati en fragments de l'ordre de 1 à 3 cm de préférence.
6. Aliments pour animaux, caractérisés en ce qu'ils ren-
20 ferment une quantité efficace de produit selon la revendication 1 à 5.
7. Engrais pour agriculture, horticulture, cultures maraîchères, caractérisés en ce qu'ils renferment une quantité efficace de produit selon la revendication 1 à 5.
8. Procédé de fabrication selon la revendication 1 à 7,
25 caractérisé en ce que le produit subit un traitement de déshydratation et de biscottage dans un four à température de l'ordre de 80 à 95°C où les étoiles de mer de préférence sont disposées de préférence sur des grilles pen-
30 dant 15 à 25 minutes environ pour des étoiles de 10 à 15 cm d'envergure et de 0,5 à 1 cm d'épaisseur et de 10

minutes supplémentaires en moyenne pour chaque envergure supérieure de 3 à 5 cm et/ou de 1 cm d'épaisseur environ. Le chauffage du four éteint, les étoiles sont encore laissées 1 heure environ à température régnante pour subir ainsi, outre le traitement de déshydratation, celui de biscottage. Le four peut être équipé de soufflerie, thermostat, lampe témoin, programmeurs ou autres. Pour ces deux étapes de déshydratation et de biscottage on peut procéder dans une variante sous tunnel infra-rouges en se référant à un autre brevet de la Demanderesse n° 82 05679.

9. Procédé de fabrication selon la revendication 1 à 8, caractérisé en ce que le produit subit un traitement de martellement dans un broyeur-marteaux ou équivalent ou de préférence sous un dispositif linéaire avantageusement muni de pilons ou marteaux, actionné hydroliquement ou électriquement de préférence, avec une force s'exerçant de haut en bas équivalente à celle d'un homme normal de constitution moyenne frappant assez fort pour obtenir des fragments d'étoiles de mer de préférence, aplatis de l'ordre de 1 à 3 cm de préférence.

1. Produit possédant des propriétés pouvant servir à l'élaboration d'aliments pour animaux ou d'engrais, caractérisé en ce qu'il est à base d'animaux invertébrés, de préférence des étoiles de mer, ou d'autres animaux marins invertébrés tels que les holothuria, vers à soufre et analogues, en ce qu'il est riche en oligo-éléments et autres éléments et qu'il se présente sous forme d'un produit pur, déshydraté et biscotté, et aplati en aval selon un procédé avantageux.
2. Produit selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il est lavé et nettoyé soigneusement afin de conserver sa pureté et sa spécificité.
3. Produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 2, caractérisé en ce qu'il est riche en oligo-éléments, parmi eux le zinc, et en autres éléments dont les glucides.
4. Produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce qu'il est déshydraté.
5. Produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce qu'il est biscotté.
6. Produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce qu'il est aplati.
7. Produit selon l'ensemble des revendications 1 à 6, caractérisé en ce qu'il possède un taux de rétention d'eau de 3% minimum à 15% maximum.
8. Aliments pour animaux, caractérisés en ce qu'ils renferment une quantité efficace de produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 7.
9. Engrais pour agriculture, horticulture, cultures maraîchères, caractérisés en ce qu'ils renferment une quantité efficace de produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 7.
10. Procédé de fabrication selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, caractérisé en ce que le produit subit un traitement de déshydratation dans un four à température de 80 à

0093195

95°C où les étoiles de mer de préférence sont disposées sur des grilles pendant 15 à 25 minutes environ pour des étoiles de dix à 15 cm d'envergure et de 0,5 à 1 cm d'épaisseur et de 10 mn supplémentaires pour chaque envergure supérieure de 5 cm et/ou d'une épaisseur égale chaque fois à 1 cm en plus environ. Le chauffage du four éteint les étoiles sont encore laissées 1 heure environ à température régnante pour subir ainsi outre le traitement de déshydratation, celui de biscottage.

- 0 11. Procédé de fabrication selon l'une quelconque des revendications 1 à 10, caractérisé en ce que le produit subit un traitement de martellement dans un broyeur-marteaux ou assimilé ou de préférence sous un dispositif linéaire avantageusement muni de pilons ou marteaux, actionné hydroliquement ou électriquement de préférence, avec une force s'exerçant de haut en bas équivalent à celle d'un homme normal de constitution moyenne frappant assez fort pour obtenir des fragments d'étoiles de mer de préférence aplatis de l'ordre de 1 à 3 cm de préférence.
- 15
- 20 12. Utilisation du produit obtenu selon l'une quelconque des revendications 1 à 11, caractérisé en ce que l'on peut le mélanger selon différentes formulations.



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

0093195
Numéro de la demande

EP 82 10 8660

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl. 3)
X	M. BECKER et al. "Handbuch der Futtermittel", vol. 3, 1967, pages 199-279, Verlag P. Parey, Hamburg H. HENKEL "Aus Tierkörpern und deren Bestandteilen gewonnene Futtermittel" * Page 207, alinéas 1, 2 ; page 228, alinéa 3 ; page 231, alinéa 4 *	1-3, 5, 6	A 23 K 1/10 A 23 K 1/18
X	DE-C- 815 596 (K. RATHGEBER) * En entier *	1-6	
X	Chemical Abstracts, vol. 40, no 16, 20 août 1946, Columbus, Ohio, USA A.M. FRENS "Starfish meal as protein feed", colonne 4819 & Verlag. Landb. Onderzoek, vol. 51, no 4, Chapitres 59-74, 1945	1-3, 5, 7	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl. 3)
X	Chemical Abstracts, vol. 39, no 4, 20 février 1945, Columbus, Ohio, USA R.E. MORSE et al. "The value of starfish meal in the poultry starting ration", colonnes 732-733 & Poultry Sci., vol. 23, pages 408-412, 1944	1-3, 5, 6	A 23 K 1/00
	---	-/-	
Le présent rapport de recherche a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche BERLIN		Date d'achèvement de la recherche 14-07-1983	Examineur SCHULTZE D
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire			

OE Form 1500 03 82



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

0093195

Numéro de la demande

EP 82 10 8660

Page 2

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl. 2)
X	COMMERCIAL FISHERIES REVIEW, vol. 10, no 6, juin 1948, Washington, D.C. (US) C.F. LEE "Technological studies of the starfish - part V-starfish as fertilizer", pages 11-16 * Page 11, alinéas 1, 2 *	1,7	
E	FR-A-2 508 768 (M. PERRIER) * Revendications 1, 8 * -----	1	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl. 2)
Le présent rapport de recherche a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche BERLIN		Date d'achèvement de la recherche 14-07-1983	Examineur SCHULTZE D
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant			

OEB Form 1503 03 82

